



COMIDAS de origem Indígena



Gostaria de ressaltar a importância de respeitar os direitos autorais e a propriedade intelectual deste material. Solicito gentilmente que **NÃO COMPARTILHE** este conteúdo em grupos de WhatsApp, redes sociais ou qualquer outro meio digital.

Compartilhar este material de forma não autorizada prejudica meu trabalho e viola os direitos legais de autoria. Além disso, é importante lembrar que distribuir conteúdo protegido por direitos autorais sem permissão **É CONSIDERADO CRIME.**

Conto com sua compreensão e colaboração para preservar o valor deste trabalho e garantir que ele continue sendo disponibilizado de forma justa e sustentável.

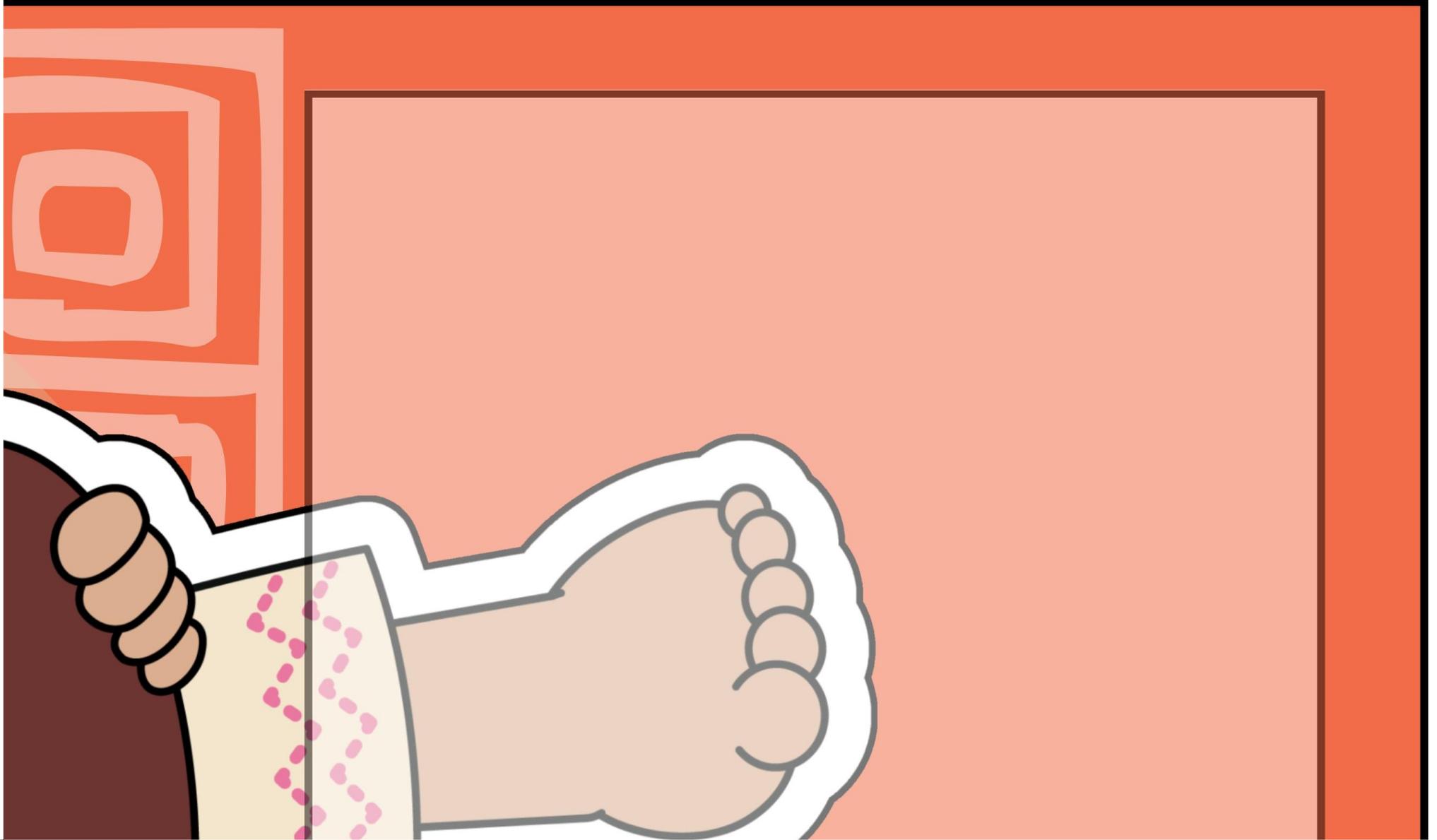
Agradeço sua atenção e apoio.



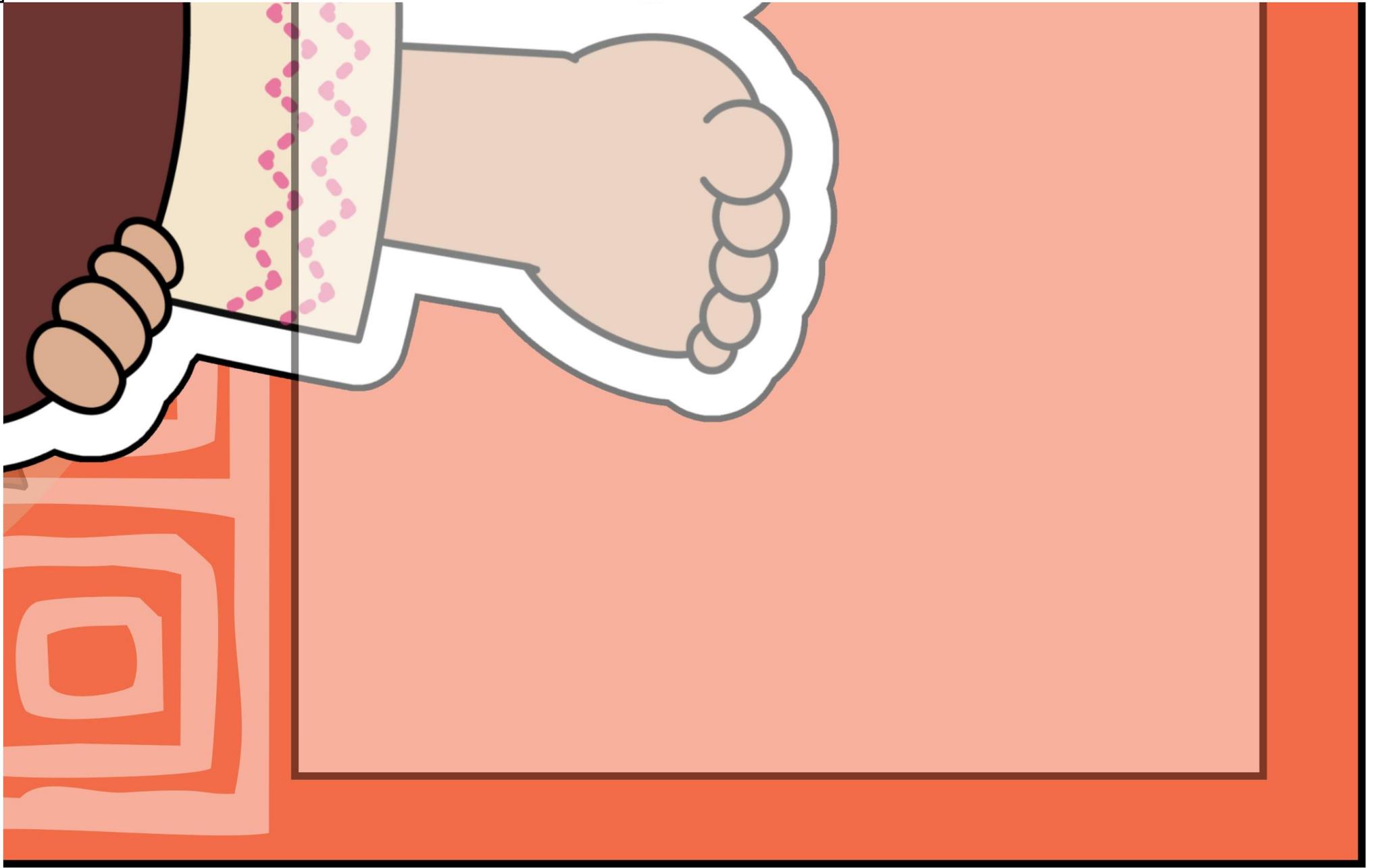
Tutorial de montagem

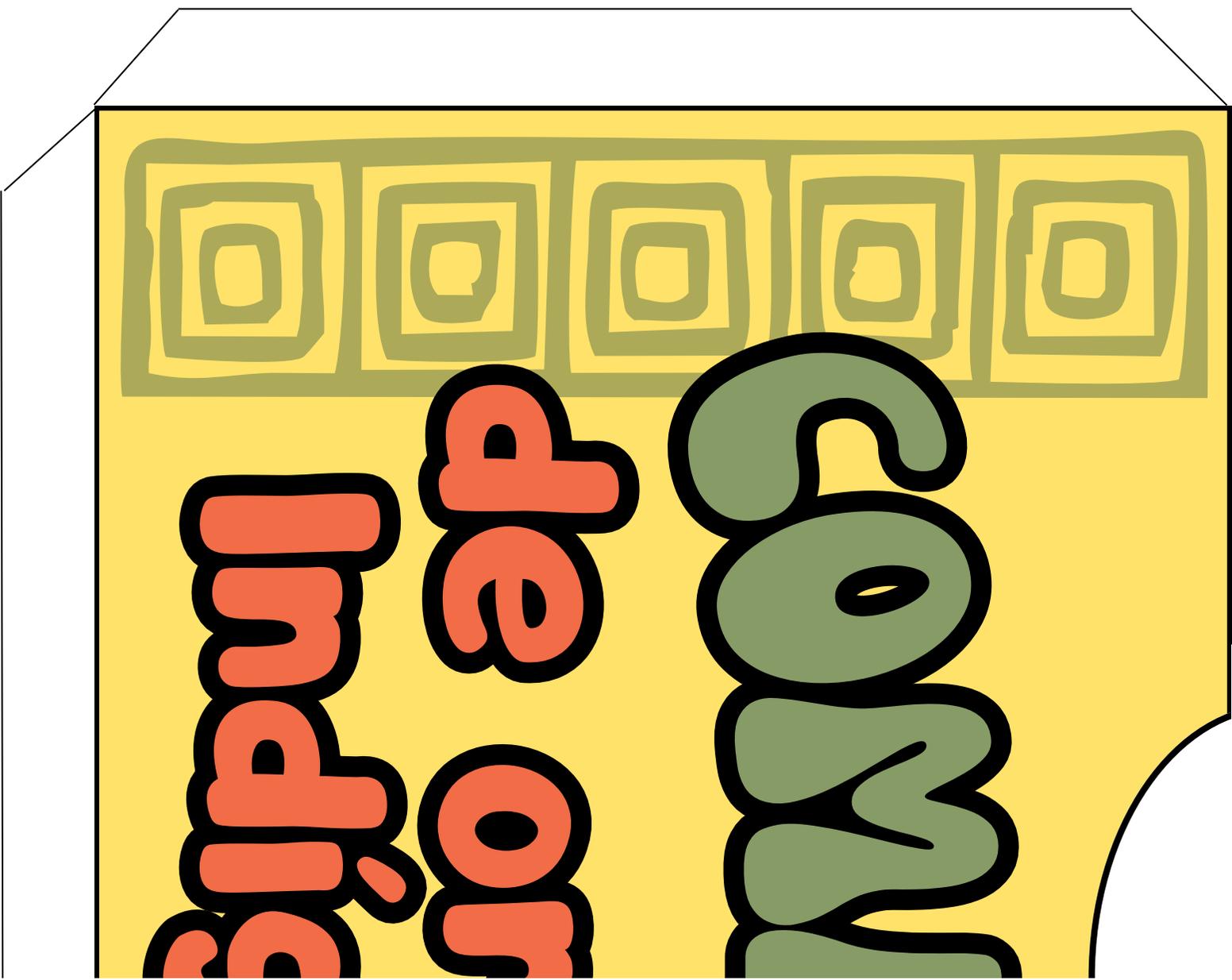
[Clique aqui](#)











NOVA

igem

ena



BEIJU

É UM TIPO DE MASSA
FEITA DE MANDIOCA,
MUITO USADA PELOS
ÍNDIOS PARA FAZER
PÃES OU BOLOS.



PIRÃO

É UM CALDO GROSSO
FEITO COM FARINHA
DE MANDIOCA E ÁGUA,
ÀS VEZES COM PEIXE
OU CARNE, É BEM
NUTRITIVO E
SABOROSO.



TACACÁ

É UMA SOPA FEITA COM TUCUPI (LÍQUIDO EXTRAÍDO DA MANDIOCA BRAVA), CAMARÃO SECO, JAMBU (UMA PLANTA COMESTÍVEL) E GOMA DE MANDIOCA.



AÇAÍ

**É UMA FRUTA ROXA,
MUITO USADA PARA
FAZER UMA BEBIDA
ENERGÉTICA E
REFRESCANTE,
CHAMADA AÇAÍ NA
TIGELA.**



PAMONHA

**É UM DOCE FEITO DE
MILHO VERDE
RALADO, ENVOLTO EM
FOLHAS DE MILHO E
COZIDO, UMA
VERDADEIRA DELÍCIA!**



MANIÇOBA

É UM PRATO FEITO
COM FOLHAS DE
MANDIOCA, CARNE DE
PORCO E OUTROS
TEMPEROS, COZIDOS
POR MUITO TEMPO ATÉ
FICAR BEM SABOROSO.



MOQUECA

É UM COZIDO DE PEIXE
OU FRUTOS DO MAR,
PREPARADO COM
TOMATE, CEBOLA,
PIMENTÃO E LEITE DE
COCO, UMA DELÍCIA
TÍPICA DA CULINÁRIA
INDÍGENA.



VATAPÁ

É UM CREME FEITO DE
PÃO OU FARINHA DE
MANDIOCA, LEITE DE
COCO, AZEITE DE DENDÊ,
CAMARÃO E TEMPEROS,
MUITO APRECIADO NA
REGIÃO NORTE DO
BRASIL.



TAPIOCA

É UMA IGUARIA FEITA COM FÉCULA DE MANDIOCA, QUE AO SER HIDRATADA E AQUECIDA NA FRIGIDEIRA, FORMA UMA ESPÉCIE DE CREPE, PODENDO SER RECHEADA COM DIVERSOS INGREDIENTES.



CAXIRI

**É UMA BEBIDA
FERMENTADA FEITA A
PARTIR DA MANDIOCA,
CONSUMIDA EM
ALGUMAS
COMUNIDADES
INDÍGENAS DA
AMAZÔNIA.**



PEIXE ASSADO NA FOLHA DE BANANEIRA

**É UMA FORMA TRADICIONAL
DE PREPARAR PEIXE ENTRE
OS POVOS INDÍGENAS, ONDE
O PEIXE É ENVOLVIDO EM
FOLHAS DE BANANEIRA E
ASSADO NA BRASA.**



CARURU

**É UM COZIDO DE
QUIABO, CAMARÃO
SECO, AZEITE DE DENDÊ
E OUTROS TEMPEROS,
MUITO COMUM NA
CULINÁRIA INDÍGENA E
AFRO-BRASILEIRA.**



CHIBÉ

**É UM TIPO DE MINGAU
FEITO COM FARINHA
DE MANDIOCA E
ÁGUA, CONSUMIDO
PELOS ÍNDIOS EM
DIVERSAS OCASIÕES.**



TUCUPI

É UM LÍQUIDO AMARELO
EXTRAÍDO DA
MANDIOCA BRAVA,
USADO COMO TEMPERO
EM DIVERSOS PRATOS
INDÍGENAS, COMO O
TACACÁ.





DECLARAÇÃO DE DIREITOS AUTORAIS

Este material é protegido pela Lei de Direitos Autorais (Lei n^o 9.610/98). Seu uso é exclusivamente pessoal e/ou profissional, sendo proibida sua revenda, cópia ou distribuição, mesmo que de forma gratuita.

Este material é de uso pessoal. Não pode ser comercializado por terceiros, nem compartilhado em redes sociais.

Fica expressamente proibida a utilização em sites, blogs, redes sociais sem a autorização prévia.

Direitos de imagem

